

# ***Frau Petra kocht***

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

---

"Sei jeden Tag so gut gelaunt, dass negative Menschen keine Lust haben, in deiner Nähe zu sein."

## **Sesam Konfekt**

250g Sesam

150g Sonnenblumenkerne

100g Kürbiskerne

Die Saaten nacheinander in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten, bis sie zu duften beginnen (oder leicht braun werden) dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

100g getrocknete Aprikosen

In den Mixtopf geben und 15Sek./Stufe 8 zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen, auch die gerösteten Saaten hinzugeben und alles vermischen.

50g Butter

180g Honig

30g Tahin

1/2 TL Salz

in den Mixtopf geben und 10min./40°Grad /Stufe 2 erwärmen und dann über die Saaten geben und mit dem Spatel gründlich vermengen.

Backofen auf 180°Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Klekse auf eine Stoneware von Pampered Chef geben und auf der untersten Schiene 10 bis 15 min backen.

Tipp: Das Konfekt ist frisch aus dem Ofen noch weich, härtet beim Abkühlen aber aus und ist drei bis vier Wochen in einer Blechdose haltbar.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.*

Eure Petra